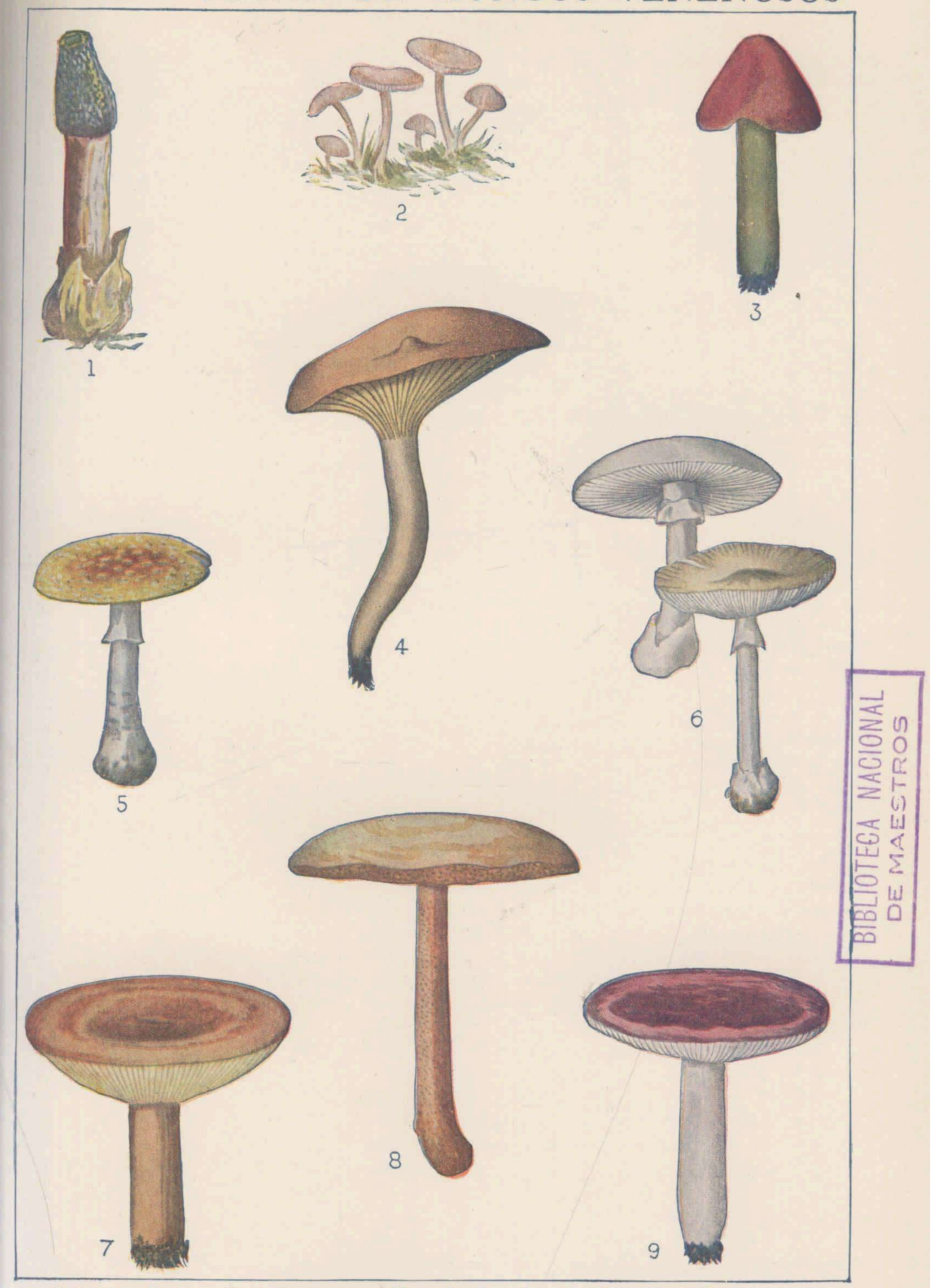
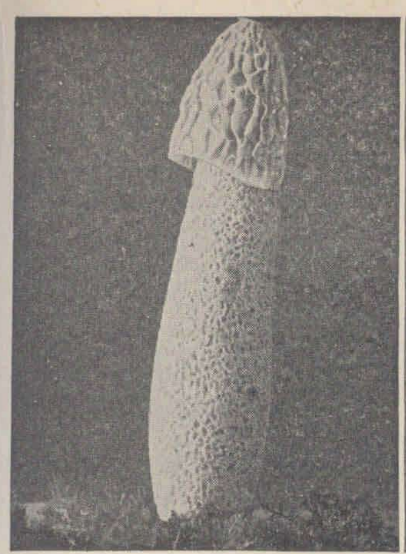
VARIAS CLASES DE HONGOS VENENOSOS



1. Phallus impudicus.—2. Marasmius urens.—3. Hygrophorus conicus.—4. Clytocybe illudens.—5. Amanita muscaria.—6. Dos variedades del Amanita phalloides.—7. Lactarius rufus.—8. Boletus piperatus.—9. Russula emetica.





LOS HONGOS Y LAS SETAS

SON los hongos plantas celulares, de color vario y nunca verde, de consistencia acorchada, esponjosa, carnosa o gelatinosa y, por lo regular, de forma de sombrero o casquete sostenido por un piececillo o pedicelo; y bajo de la denominación de setas se comprende toda especie de hongos comestibles, entre las cuales las hay muy sabrosas, pero fáciles de confundir con los hongos nocivos. En los hongos comestibles se reconoce perfectamente la forma de un sombrerillo, sostenido por el pedicelo, como se ve en los de la familia de las agaricáceas y de otras especies; pero ésta no es la única forma que pueden tener.

Autores muy notables han hecho varias clasificaciones de los hongos, con las que no nos dan en conjunto más que una idea general de los hongos que se encuentran en los diversos países, y así se comprenderá fácilmente que, aun en el caso de que cupiera dentro de los límites y condiciones de esta obra entrar en tan minuciosos pormenores, tampoco se podría determinar de una manera precisa el número total de especies que vegetan en nuestro planeta, porque hay muchísimas regiones del globo que aun no han sido exploradas, y la naturaleza misma de estos vegetales impide que se hagan estudios claros y precisos sobre la materia, lo que tampoco se ha logrado hasta ahora del todo en otras plantas.

Conviene saber, sin embargo, que pueden calcularse en unas cuatro mil las especies hoy conocidas y descritas por los diferentes autores que tratan de esta materia. Pero deben de existir otras muchas especies, puesto que en el interior del Asia y África hay grandes extensiones de terreno e inmensos bosques, todavía sin explorar, que no pueden menos de tener sus especies peculiares.

Puede establecerse como regla general que son raros los hongos en los países muy fríos, mientras en las regiones tropicales son muy comunes, particularmente en las alturas donde predomina un clima templado. En Java se han encontrado en altitudes de 915 y 1525 metros, y en la India se han hallado, en su mayor desarrollo, a 2100 y 2500 metros sobre el nivel del mar.

De todos los hongos, el más extendido es el género *agárico*, el cual tiene más especies que todos los demás conocidos, y su área de dispersión, aunque bastante grande, está casi toda ella dentro de la zona templada.

VALOR NUTRITIVO DE LAS SETAS

Hay muchas especies que suministran un alimento agradable, sano y substancioso; y las estadísticas de varios países civilizados demuestran la importancia

que tienen en la alimentación del hombre, principalmente entre la población rural.

En los mercados de París se vende diariamente, por término medio, por valor de unos 30.000 francos de setas cultivadas, comprendiendo en esta cifra las trufas, que también son hongos, y que alcanzan precios relativamente elevados. Sólo una provincia del Sur de Francia exporta al año más de 200.000 francos de setas propiamente dichas, en forma de conservas. Los obreros y los campesinos, a pesar de lo mucho que se ha dicho y escrito acerca de los peligros de estos alimentos, y de los frecuentes casos de intoxicación por ellos ocasionados, buscan ávidamente las especies silvestres.

Todos los pueblos de la tierra son aficionados a las setas; únicamente las desprecian algunas tribus nómadas, aun cuando para ellas podría ser en muchos casos un recurso alimenticio de inestimable valor.

La Historia atestigua que, en este punto, los pueblos antiguos han coincidido con los modernos, y cita el caso curioso de que los atenienses concediesen el derecho de ciudadanía a los naturales de Cherips, para recompensarles de la invención hecha por ellos de una nueva manera de preparar las setas y trufas, a las que concedían alta estimación. Las setas llamadas *oronjas* alcanzaron también entre los romanos una reputación excepcional, y, según dice el poeta Marcial, no era raro el caso de que, para adquirirlas, se sacrificase oro, plata y aun los vestidos.

Existen ciertas clases de setas, señaladas por todos los especialistas como propias para la alimentación, si bien es preciso conocerlas de un modo exacto, para no confundirlas con otras, a veces muy semejantes, y que son peligrosas o francamente tóxicas. Es cierto que algunas, aun siendo inofensivas, son de digestión difícil; pero esto ocurre también con otros géneros de alimento, especialmente con muchas legumbres y verduras.

Un error muy extendido, que se ha deslizado hasta en los escritos de ciertos célebres médicos, consiste en decir que las setas constituyen un alimento de lujo, pero que no son realmente nutritivas. Sin embargo, está probado que muchos habitantes de Italia, del mediodía de Francia, de Alemania, Rusia y otros países las emplean, no como condimento, sino como base de su régimen alimenticio, y aun se cita el caso de un montañés de Turingia, muerto a la edad de cien años, quien, durante treinta años, se había alimentado exclusivamente de hongos.

Por otra parte, los experimentos realizados por diversos sabios, que se han sujetado durante largo tiempo a este régimen alimenticio, y entre ellos el doctor Letellier, micólogo y químico distinguido, han demostrado la verdad de esta afirmación: 300 gramos de setas condimentadas con un poco de sal y la cantidad necesaria de agua, han bastado muchas veces para permanecer treinta y seis horas sin experimentar el menor síntoma de hambre.

El célebre botánico Willdenow cuenta que, durante semanas enteras, se alimentó exclusivamente de hongos y pan, sin experimentar alteración alguna en su salud. Persoon cita la indicación de Schwaegrichen, profesor de botánica en Leipzig, de haber observado en las inmediaciones de Nuremberg que los campesinos comían setas crudas con pan condimentado con anís y alcaravea, y que él mismo experimentó dicho régimen alimenticio.

Curtis, que ha escrito acerca de los hongos de América, indica que son allí numerosas las especies de setas comestibles, y que de ellas se hizo gran uso durante la guerra de Secesión de los Estados Unidos.

Ahora bien: todas estas observaciones se explican por la cantidad de nitrógeno dada por los análisis, de los que resultan cifras más elevadas que las que generalmente contienen otros alimentos vegetales; más altas aún que la contenida en las legumbres y en el pan, y próxima a la de la carne de ciertos animales. Además, el análisis de las cenizas que resul-

tan de la desecación por incineración de las setas, acusa la existencia de una cantidad notable de fosfatos de potasa y de sosa, es decir, de fósforo en forma directamente asimilable.

DISTINCIÓN DE LAS SETAS COMESTIBLES Y VENENOSAS

Muchos afirman que son peligrosas las setas que viven en los árboles, aunque entre ellas haya varias especies comestibles, y dicen que son inofensivas las que sirven de pasto a los limacos, insectos y otros animales, por la razón de que éstos las comen; aunque tampoco es cierto, porque muchas especies no son tóxicas para ciertas bestias y pueden serlo para el hombre.

Asimismo, la creencia, tan extendida, de que las setas que se ponen negras cuando se cuecen con objetos de plata o con una cebolla, son las únicas venenosas, carece de todo fundamento, pues este efecto lo producen muchas especies inofensivas, y no se realiza con otras varias que son tóxicas, porque estas alteraciones no se deben a los principios venenosos de las setas, sino a la producción de una corta cantidad de ácido sulfídrico.

No existe, pues, un carácter diferencial que *a priori* distinga las setas venenosas de las comestibles, como tampoco existe en ningún otro grupo de plantas, si bien en general son sospechosas las que cambian de color, al cortarlas o estrujarlas; las que están dotadas de olor o sabor desagradable o tienen anillo levantado y al mismo tiempo una especie de bolsa en la base del pedicelo, y verrugas blancas o grisáceas en el sombrerillo.

El único procedimiento eficaz que permite asegurar si una seta es tóxica o no, consiste en determinar la especie a que corresponde, y, una vez determinada, puede verse, en cualquier tratado acerca de las setas, la indicación de si es comestible, sospechosa o venenosa.

La distinción de las especies de setas deberá confiarse siempre a personas peritas, sobre todo cuando aquéllas pertenezcan a alguno de los géneros que suelen contener substancias venenosas; y lo más práctico es que los aficionados se limiten a saborear el corto número de especies que tengan seguridad de reconocer por sí mismos.



